

SCHEDA TECNICA

TERRANO | TERAN I.G.T Venezia Giulia
Vitigno antico autoctono

Rosso



Dati agronomici:

Varietà di uve: Terrano 100%

Comune: Duino – Aurisina – Loc. Prepotto - Trieste

Esposizione: Sud – Est

Altitudine: 260 – 280

Terreno: Calcareo – terra rossa carsica

Sistema di allevamento : Guyot 4-5 gemme

Età delle viti: 10 – 40 anni

Densità dei ceppi: 8.000 - 9.000

Resa per ettaro: 40 - 50 Q

Epoca della vendemmia: prima decade di ottobre

Produzione: 4000 bottiglie

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino con riflessi violacei

Profumo: fruttato denso che sa offrire bellissimi spunti fruttati di mirtillo, mora, fragolina di bosco

Sapore: tipico e unico nel suo genere che non perde mai la sua espressione del frutto – terra e la freschezza

Abbinamento gastronomico: con cucina locale, prosciutto crudo e vari insaccati, verdure cotte o con formaggio stagionati.

Si consiglia – di servire il vino alla temperatura di 18°

Dati enologici:

Vendemmia: manuale in piccole cassette.

Vinificazione: diraspatura, fermentazione e macerazione sulle bucce in tini aperti con più follature giornaliere e nessun controllo di temperatura. Lieviti autoctoni.

Fermentazione malolattica: in botti grandi di rovere

Affinamento: in botti medie e grandi di rovere di Slavonia per due anni.

Imbottigliamento: senza filtrazione e nessun tipo di stabilizzazione.

Commercializzazione: dopo due anni.

Zidarich Wines

Benjamin Zidarich

Loc. Prepotto/Praprot, 23 34011 Duino Aurisina-Trieste-Italia Tel./fax +39 040 201223 info@zidarich.it

www.zidarich.it